Ο ΕΛΛΗΝΑΣ ΤΗΣ ΒΟΥΡΓΟΥΝΔΙΑΣ

ΣΤΗΝ ΑΚΡΙΒΟΤΕΡΗ ΓΗ ΤΟΥ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ, ΕΝΑΣ ΚΑΤΑΞΙΩΜΕΝΟΣ ΕΛΛΗΝΑΣ ΟΙΝΟΛΟΓΟΣ ΕΠΗΡΕΑΖΕΙ ΕΔΩ ΚΑΙ 30 ΧΡΟΝΙΑ ΤΗΝ ΕΛΙΤ ΤΩΝ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΩΝ ΔΗΜΙΟΥΡΓΩΝΤΑΣ ΞΕΧΩΡΙΣΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΚΑΙ ΚΕΡΔΙΖΟΝΤΑΣ ΤΟΝ ΣΕΒΑΣΜΟ ΤΩΝ ΠΙΟ ΔΥΣΚΟΛΩΝ ΙΔΙΟΣΥΓΚΡΑΣΙΑΚΑ ΓΑΛΛΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ.

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ
Φώτης Τσιμέλας

Ποιο είναι το σημάδι που αφήνετε στο οινοποιείο με το οποίο ασχολείστε;

Η δημιουργία κρασιών ποιότητας είναι πρώτα το έργο του παραγωγού ο οποίος θα προσπαθήσει να παντρέψει το τρίπτυχο έδαφος - αμπέλι - κλίμα για να εκφράσει με τον καλύτερο τρόπο μια ποικιλία σταφυλιού ή έναν τόπο. Ο ρόλος μου είναι να τον συνοδέψω σε αυτή την όμορφη περιπέτεια δείχνοντάς του τον δρόμο στην αρχή και ανταλλάσσοντας μαζί του ιδέες και γνώμες σε κάθε φάση της παραγωγής. Τα κρασιά θα πάρουν βέβαια κάποιες πινελιές που θα προδώσουν την παρουσία μου δίπλα του, μια και η φιλοσοφία μου δίνει στα κρασιά μια διαφορετική έκφραση.

Είναι η ποιότητα του κρασιού προδιαγεγραμμένη πριν τον τρύγο; Και πόσο κρίσιμα είναι τα καιρικά γεγονότα κατά τη διάρκειά του;

Στη Βουργουνδία, και γενικά στη Γαλλία, η έννοια της χρονιάς είναι πάρα πολύ σπουδαία! Ο αμπελουργός κάθε χρόνο προσπαθεί να δημιουργήσει τις ιδανικές συνθήκες που θα του επιτρέψουν να παράγει αρχικά σταφύλια ποιότητας και μετά ένα μεγάλο κρασί. Μένει ένα στοιχείο το ίδιο σπουδαίο με το έδαφος και το αμπέλι. Είναι οι καιρικές συνθήκες που θα σημαδέψουν για όλη του τη ζωή ένα κρασί. Οι καιρικές συνθήκες κατά τη διάρκεια του τρύγου είναι επίσης ένας σπουδαίος παράγοντας για την ποιότητα του μελλοντικού κρασιού.

ΚΥΡΙΑΚΟΣ ΚΥΝΗΓΟΠΟΥΛΟΣ



Είναι κάθε χρονιά όπως ένας άνθρωπος; Τι μας διδάσκει μια φιάλη με ένα καλό κρασί;

Μια χρόνια είναι όχι μόνο μοναδική, αλλά και ανεπανάληπτη! Είναι σαν εμάς τους ανθρώπους - διαφορετικός ο ένας από τον άλλον. Κάθε περιοχή του κόσμου, κάθε αμπελώνας έχει τις δικές του κλιματικές συνθήκες που αλλάζουν χρόνο με τον χρόνο για να δώσουν «εξαιρετικές», «πολύ μεγάλες», «μεγάλες» και «μέτριες» χρονιές. Η αμπελουργία και η οινολογία μπορούν να βελτιώσουν την ποιότητα των σταφυλιών, αλλά η σύσταση και η γεύση τους θα μείνουν έτσι όπως το έδαφος, το αμπέλι, η βροχή, ο άνεμος, ο ήλιος θα αποφασίσουν.

Ποιο ήταν το πιο βασικό στοιχείο της δουλειάς σας με το οποίο κερδίσατε την αναγνώριση στη Βουργουνδία και ποια είναι τα χαρακτηριστικά της περιοχής και των ανθρώπων της;

Η Βουργουνδία είναι κάτι μοναδικό, μια γη ευλογημένη από τους θεούς. Το αμπέλι βρήκε εδώ το έδαφος και τις καιρικές συνθήκες που του επιτρέπουν να παράγει κάθε χρόνο μερικά από τα πιο μεγάλα κρασιά στον κόσμο. Στα τέλη του 1980 η Βουργουνδία ζούσε μια εποχή πραγματικά δύσκολη. Οι καταναλωτές, απογοητευμένοι από την ποιότητα των κρασιών, άρχισαν να την εγκαταλείπουν και να στρέφονται σε άλλους αμπελώνες και άλλα κρασιά. Η πρώτη μου αντίδραση ξεκίνησε με τη χρονι;α 1989, όπου παρά το γεγονός ότι επρόκειτο για μια καλή σοδειά

ανακάλυψα γρήγορα τι δεν πήγαινε καλά. Για τα κόκκινα κρασιά έλειπαν το χρώμα, τα φρέσκα αρώματα κόκκινων φρούτων, η λιπαρότητα, ο όγκος στο στόμα, οι καλές τανίνες, η διάρκεια στο στόμα και γενικά και πάνω απ' όλα η όμορφη έκφραση του Pinot Noir. Με τη βοήθεια ίσως της φύσης η χρονιά 1990 αποδείχτηκε ο καλύτερός μου σύμμαχος. Εβαλα, λοιπόν, σε εφαρμογή μια καινούρια φιλοσοφία πάνω στην τεχνική της οινοποίησης και τελικά πήραμε από το σταφύλι το καλύτερο!
Για τα λευκά κρασιά, με μια επιστροφή στην παράδοση και με πολύ περισσότερο ακριβείς και προσεγμένες μεθόδους, πετύχαμε το ίδιο. Αυτή ήταν η αρχή, το 1990, για πολλές αλλαγές στην τεχνική παραγωγή κρασιών στη Βουργουνδία που μπόρεσα να εισαγάγω σταδιακά στις συνήθειες των παραγωγών. Τώρα η Βουργουνδία ζει πλέον μια καινούρια εποχή, τα κρασιά της κέρδισαν όλες τις αγορές και θεωρούνται τα πιο αναζητούμενα και τα πιο ακριβά στον κόσμο!

Πόσο επιτρέπεται να πειράξουμε ένα κρασί για να μπορεί να το αγαπήσει πιο εύκολα ο κόσμος;

Το ερώτημα είναι σύνθετο. Υπάρχουν τρεις δρόμοι για τη δημιουργία ενός κρασιού. Τα τεχνολογικά κρασιά όπου ο παραγωγός θα επέμβει για να δώσει στο κρασί όλα τα στοιχεία (χρώμα, αρώματα, γεύση) που θα το κάνουν περισσότερο ευχάριστο για τον καταναλωτή. Τα ποικιλιακά κρασιά όπου ο παραγωγός θα επέμβει πολύ λιγότερο γιατί θα προσπαθήσει απλά να εκφράσει τις ιδιαιτερότητες της ποικιλίας. Τέλος, τα μεγάλα κλασικά κρασιά που είναι βασισμένα στη φύση, στο έδαφος και το αμπέλι. Ο παραγωγός δεν θα επέμβει, αλλά θα πάρει αποφάσεις-κλειδιά που θα τον οδηγήσουν στη δημιουργία του μεγάλου κρασιού.

Υπάρχει άραγε μια μαγική στιγμή στην ιστορία κάθε χρονιάς που αποφασίζετε πότε θα ξεκινήσει ο τρύγος; Περιγράψτε μας τη στιγμή και τη σημασία της.

Η Βουργουνδία είναι μια οινοπαραγωγική περιοχή όπου η παράδοση και ο εμπειρισμός παραμένουν δύο σπουδαία στοιχεία. Εμπειρικά, λοιπόν, υπολογίζουμε ότι χρειάζονται εκατό ημέρες από την άνθηση του αμπελιού και μέχρι τον τρύγο. Οταν φτάσει η μεγάλη μέρα, το μυαλό των παραγωγών γεμίζει με ανησυχία, άγχος και αβεβαιότητα. Σε εμάς μένει να τους καθησυχάσουμε και να τους συνοδέψουμε με τις συμβουλές μας για την τελική επιτυχία.

